SAUVIGNON RAIF 2017

Die Fakten I

(Facts)



- **Name der Kellerei** *(Name of the winery)*
  Castelfeder
- **Gründungsdatum** *(Winery founded)*
  1970
- **Eigene Weinberge** *(Owned vineyards)*
  ja / 50 ha
- **Eigentümer der Kellerei** *(Owner of the winery)*
  Günther Giovanett
- **Weinmacher-Önologe** *(Winemaker-Enologist)*
  Ivan Giovanett
- **Anbauregion** *(Growing area)*
  Südtirol/Trentino
- **Jahrgangsbewertung** *(Classification of the vintage)*
  -
- **Qualitätsstufe** *(Quality classification)*
  I.G.T. (Vigneti delle Dolomiti)

Die Daten

(Data)

- **Rebsorte(n) in %** *(Grape varietie[s])*
  Sauvignon Blanc (100 %)

- **Art der Gärung** *(Fermentation)*
  Temperaturkontrollierte Gärung
- **Gärung erfolgte in ...** *(Fermentation in ...)*
  Edelstahltank
- **Alkohol** *(Alcohol)*
  13,00
- **Restzuckergehalt (g/l)** *(Residal sugar)*
  1,50
- **Gesamtsäure (g/l)** *(Total acidity tartaric)*
  6,20
- **Extrakt (g/l)** *(Dry extract)*
  24,00
- **SO^2 frei (mg/l)** *(Sulphurous acidity free)*
  35,00
- **SO^2 gesamt (mg/l)** *(Sulphurous acidity total)*
  94,00
- **ph** *(ph)*
  3,31
- **Enthält Sulfite** *(Contains sulphites)*
  ja
- **Enthält Milch** *(Contains milk)*
  nein
- **Enthält Ei** *(Contains egg)*
  nein
- **Bio-zertifiziert** *(Certified Bio product)*
  nein
- **Vegan erzeugt** *(vegan produced)*
  nein
- **Erhältlich als** *(Available as)*
  0,75 l

www.fast-alles-ueber-wein.de

SAUVIGNON RAIF 2017

WEINEXPERTISE

Informationen zu Weinberg und Kellerei

(Information about vineyards and cellar)

- **Name der Einzellage** *(Name of the single vineyard)*
  Verschiedene (um Pinzon, Kalterersee, Penon)
- **Alter der Rebstöcke (Ø)** *(Ages of vines)*
  10 bis 40 Jahre
- **Art der Reberziehung** *(Style of pruning)*
  Guyot
- **Pflanzdichte der Rebstöcke/ha** *(Density of plantation per ha)*
  4.000-6.000
- **Bodenbeschaffenheit** *(Soil)*
  Kalkschotter- und Lehmböden (untersch. Sandgehalt
- **Ertrag pro ha** *(Crop yield per ha/Cosecha por ha/Rendimento por ha)*
  60 hl/ha
- **Weinbergslage** *(Site of the vineyard)*
  Flachlage, Steillage
- **Höhe über N/N** *(Height above sea leavel)*
  350-500 m
- **Leseart** *(Harvesting by ...)*
  Hand
- **Lesezeitraum** *(Harvest dates)*
  Ende August bis Ende Oktober
- **Klimaverhältnisse** *(Clima codition)*
  Mikroklima
- **Niederschläge in mm pro Jahr (Ø)** *(Annual rainfall in mm)*
  950 mm
- **Art der Schönung** *(Art of fining)*
  k.A.
- **Filtrierung** *(Filtration)*
  Ja (Tangenzial, Kieselgurfiltration)
- **Bewässerung** *(Irrigation)*
  Ja
- **Reifung vor Veröffentlichung** *(Ageing before release of sale)*
  -

Die Fakten II

(Facts/Los factores/Factos)

- **Reifepotential** *(Ageing potential*
  Normales Reifepotential
- **Empf. Trinktemperatur** *(Recommend drink temperature)*
  10°-12° Celsius
- **Empfohlen zu** *(Recommended dishes)*
  als Aperitif / Fisch: Hell/weiß, Hummer, Meeresfrüchte / Gemüse: Spargel
- **Degustationsnotiz** *(Degustation note)*

  Gefällt im Glas durch seine leuchtende gelb-grüne Farbe. Reichhaltige Nase mit frischen Feigen im Vordergrund. Am Gaumen angenehm zupackend. Gehaltvoller Weißwein, fruchtig und mit anregendem Säurespiel ausgestattet, was ihm eine angenehme Frische verleiht. Mittellanger Abgang. Spargel, Meeresfrüchte, Fisch und Hummer sowie Fleischgerichte mit leichten hellen Saucen lassen sich hervorragend mit dem italienischen Sauvignon Blanc kombinieren, auch als Aperitif macht er viel Spaß.
- **Bemerkung(en)** *(Remarks/Comentario/Observações)*

- **Erzeugeradresse** *(Adress of the producer)*

  Laubengasse 11
  39044 Neumarkt
  Italien

WINE-EXPERTISE

© ARDAU Weinimport GmbH, c2014

www.fast-alles-ueber-wein.de